CERTIFICADO DE FORMACIÓN

D. Félix Jiménez, con DNI 71436485-A, actuando como representante de Innovación y Estrategia Corporativa Enlinea, S.L. (99labs) con CIF B-55419584 y con domicilio en la calle General Antequera 12, Bajo, Santa Cruz de Tenerife, certifica que:

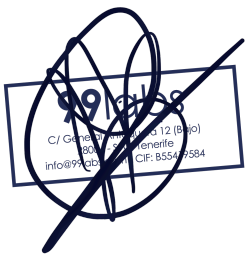
Gabriel Rodríguez Castilla

con DNI: 06029353H

Ha realizado con aprovechamiento y ha superado satisfactoriamente la prueba escrita de la acción formativa **Higiene para Manipuladores de Alimentos (5h)** , en la modalidad **online** y con nº de certificado 2skkdo2zcizy7n7nkvt2si5crvqou29k.

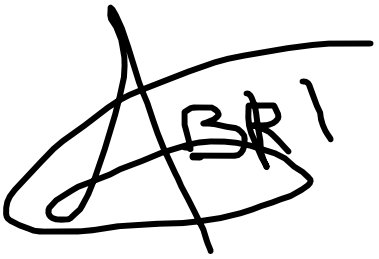
Fecha de emisión: 30-06-2025

El Director del Curso



Fdo. Félix Jiménez Población

El Interesado



Fdo. *Gabriel Rodríguez Castilla*

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

TEMARIO DEL CURSO

TEMA 1:
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
DEFINICIONES
REQUISITOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

TEMA 2:
¿QUÉ ES UN PLAN GENERAL DE HIGIENE?
COSTES DE UNAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEFICIENTES
BENEFICIOS DE UNAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS CORRECTAS

TEMA 3:
MICROORGANISMOS. ECOLOGÍA
CONDICIONES PARA EL CRECIMIENTO DE LAS BACTERIAS
¿CÓMO PREVENIR LA MULTIPLICACIÓN BACTERIANA EN ALIMENTOS?

TEMA 4:
¿QUÉ ENTENDEMOS POR CONTAMINACIÓN?
FUENTES DE CONTAMINACIÓN BACTERIANA
LA DESTRUCCIÓN DE LAS BACTERIAS EN UN ALIMENTO

TEMA 5:
¿QUÉ ES UNA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA?
AGENTES CAUSANTES DE LAS INTOXICACIONES ALIMENTARIAS
CAUSAS PRINCIPALES DE UNA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA
ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO

TEMA 6:
EL ALMACENAMIENTO
EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS
EL ALMACENAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS
EL ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN
TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN Y VIDA ÚTIL

TEMA 7:
CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA APPCC
LOS 7 PRINCIPIOS BÁSICOS DEL SISTEMA APPCC MANUAL DE AUTOCONTROL Y PRERREQUISITOS
BENEFICIOS FUNDAMENTALES DEL APPCC

TEMA 8:
LOCALES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
PRINCIPIOS DE DISEÑO ESPECÍFICO

TEMA 9:
LOS EQUIPOS DE TRABAJO

TEMA 10:
EL AGUA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
SUMINISTRO DE AGUA
RD 140/2003

TEMA 11:
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
PROCESO DE HIGIENIZACIÓN

TEMA 12:
PRINCIPALES PLAGAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
SIGNOS QUE REVELAN LA EXISTENCIA DE PLAGAS
¿CÓMO CONTROLAR LAS PLAGAS?

TEMA 13:
DISPOSICIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS DESPERDICIOS Y BASURAS

TEMA 14:
EVOLUCIÓN DE LA LEGISLACIÓN

TEMA 15:
LA GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE